

# Le supermance dei russi in Versilia: 4.200 euro al cameriere

CINQUALE (Massa Carrara) - Quando una delle due ragazze russe, bellissime, ha tirato fuori dalla borsetta quindici banconote da 500 euro l'una, Sergio, proprietario del Cinqualino Beach, pensava ad uno scherzo. «Signora, ma ci sono 4200 euro in più...». Lei lo ha guardato con un sorriso e in un italiano traballante gli ha sussurrato: «Mancia per i camerieri, prego, siamo stati benissimo». Poi, in compagnia dell'amica e di due aiutanti signori, tutti russi doc, ha lasciato il locale a bordo di una Bentley. E pensare che Sergio Moresco, 60 anni, ristoratore da sempre, una volta preparato il conto aveva avuto un po' di soggezione, tanto da decidere di applicare uno sconto di 500 euro. Perché se era vero e accertato che le due bottiglie esclusive di Chateau Petrus, annate '92 e '96, ordinate dagli ospiti costavano da sole quasi 10 mila euro, il totale di oltre undicimila euro, pane e coperto compresi, sembrava una cifra un po' esagerata per una cenetta intima a quattro. La supercena con supermancia è stata consumata in un locale aperto da un anno al Cinquale, una località al confine tra Forte dei Marmi e la provincia di Massa Carrara. Un posto esclusivo con terrazza a due passi dal mare della Versilia. «I quattro russi sono arrivati intorno alle 21.30 - racconta Moresco -. Hanno voluto un tavolo in terrazza e hanno ordinato subito a colpo sicuro. Come cameriere gli ho mandato Valerio un nostro giovane cameriere di origini russe». Il quartetto di eleganti nababbi (abito da sera le donne, in nero con camicia bianca senza cravatta gli uomini) ha chiesto un antipasto di crudità, specialità della casa, composto da ventitré portate di crostacei e pesce crudo freschissimi, tra questi ostriche, scampi, gamberoni, cannolicchi, noci di mare, tartufi, ricci, calamari. «Tutti, ostriche a parte, non coltivati e pescati in mare aperto - spiega il proprietario del locale - che ordiniamo direttamente da pescatori fidati». Come vini per questa entrata trionfale, i quattro russi hanno chiesto due bottiglie di Krug freschissimo: costo 250 euro l'una. Dopo un momento di riflessione, i due signori hanno consigliato alle compagne di saltare il primo e hanno puntato l'indice sul secondo più blasonato e naturalmente costoso. «Gli abbiamo cucinato due granchi alla catalana con aragoste e gamberi - racconta Moresco -. Granchi speciali, catturati con tecniche di pesca estrema in Australia e portati ancora vivi al nostro ristorante che hanno voluto deliziare ordinando dalla carta dei vini le due bottiglie di Chateau Petrus. Una meraviglia». A pranzo concluso (niente dolci né caffè) uno dei russi ha chiesto il conto (10.800 euro con sconto) e impassibile ha allungato la carta di credito al cameriere. E qui sono arrivati i problemi. L'infernale macchinetta non ne voleva sapere di funzionare: «Transazione impossibile, errore di collegamento». Si prova con una seconda carta di credito, stesso messaggio. «È stato a quel punto che una delle due signore - continua il proprietario - ha preso la borsetta tirando fuori una mazzetta di banconote nuovissime da 500 euro per un totale di 15 mila euro. E quando le ho detto che aveva sbagliato, lei si è messa a ridere e ha risposto che era mancia». Scena finale: i quattro russi, accompagnati dai sei camerieri, sono saliti sulla Bentley nera e sono ripartiti in direzione di Forte dei Marmi. Dove, proprio in questi giorni, il sindaco Umberto Buratti ha organizzato il primo Festival di cultura russa e pochi giorni fa un russo pagò 4500 euro in contanti uno scooterista che aveva tamponato. Fischia il vento in Versilia, ma invece della bufera piovono gli euro-russi. Marco Gasperetti